

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Air memiliki peranan penting dalam kehidupan setiap makhluk hidup di muka bumi, karena fungsi air bagi kehidupan tidak dapat digantikan oleh senyawa apapun tidak terkecuali manusia. 70% tubuh manusia terdiri dari cairan. Air minum yang dikonsumsi harus memenuhi persyaratan standard kualitas yang telah ditetapkan. Menurut Buckle *et al.* (1987), air minum diartikan sebagai air yang bebas dari bakteri berbahaya dan ketidak murnian secara kimiawi. Syarat air minum pada umumnya yaitu tidak berwarna, tidak berbau, jernih, higienis, tidak berasa, bebas kekeruhan, dan bebas padatan yang tidak terlarut.

Air minum merupakan kebutuhan pokok yang dibutuhkan manusia untuk dikonsumsi setiap harinya, karena air merupakan salah satu produk yang rentan terhadap kontaminan baik secara fisik, kimi, maupun mikrobiologi, makadari itu kualitas mutu dan higienitasnya harus tetap terjaga agar aman untuk dikonsumsi, untuk mengetahui hal tersebutlah PT. Tirta Sukses Perkasa dipilih sebagai tempat Magang. PT. Tirta Sukses Perkasa merupakan salah satu perusahaan atau industri yang bergerak dalam bidang pengolahan air minum dalam kemasan yang memiliki kadar atau kandungan air yang bagus untuk diolah sebagai air minum dalam kemasan (AMDK). Untuk mengetahui bagaimana air diolah hingga aman untuk dikonsumsi ini yang menjadi alasan mengapa memilih PT. Tirta Sukses Perkasa sebagai tempat Magang.

Sebagai industri yang menerapkan ISO (*International Standardization Organization*), PT. Tirta Sukses Perkasa memiliki kewajiban untuk mengaplikasikan standard *hygiene* dan sanitasi dalam proses produksi hingga menghasilkan produk seperti yang diharapkan. Industri pabrik pengolahan air minum dalam kemasan seperti sekarang, dituntut untuk dapat menjaga kebersihan dan memenuhi kebutuhan air minum bagi masyarakat. Air minum yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan

atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola air minum yang biasa disebabkan *hygiene personal* merupakan prosedur untuk menjaga kebersihan dalam pengolahan air minum yang aman dan sehat. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah air minum adalah pencucian tangan, kebersihan, dan kesehatan diri.

Sanitasi sendiri merupakan upaya untuk menghilangkan kontaminasi baik secara fisik, kimia, maupun biologis dalam proses pengolahan. Sanitasi sendiri terdiri dari banyak aspek mulai dari sanitasi pekerja alat pengolahan, ruang pengolahan, bahan baku serta air untuk pengolahan. *Hygiene* perorangan yang terlibat dalam proses pengolahan air minum dapat dicapai, apabila pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri tertanam dalam diri setiap pekerja. (Purnomo, 2009). Upaya *Hygiene* dan sanitasi minuman pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan produk, penyimpanan, dan penyajian produk. Pekerja khususnya pada bagian pengolahan makanan dan minuman memiliki peran yang penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana sekaligus pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan dan minuman.

Sanitasi dan *Hygiene* merupakan program yang tidak dapat dipisahkan dalam suatu industri. Sanitasi dalam industri memiliki banyak aspek dari sanitasi bahan baku sampai dengan produk akhir dan segala sesuatu yang berhubungan dengan proses produksi yang dapat menyebabkan kontaminasi silang pada produk, seperti sanitasi yang berhubungan langsung dengan bahan karena sanitasi sangat berkaitan dengan keamanan pangan konsumen. Penerapan sanitasi dan *hygiene* pekerja yang baik dalam industri akan berdampak baik dan memberikan keuntungan produksi serta meningkatkan mutu produk yang di hasilkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan Magang ini sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan, pemahaman, serta pengalaman terlebih mengenai kegiatan yang terdapat di PT. Tirta Sukses Perkasa.
- b. Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan kendala serta manajemen perusahaan.
- c. Membuka wawasan mahasiswa agar dapat mengetahui, memahami ilmunya dan mampu bersosialisasi dengan lingkungan kerja.
- d. Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui proses pengolahan Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) di PT. Tirta Sukses Perkasa
- b. Mengetahui proses Sanitasi dan *Hygiene* pada proses pengolahan Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) di PT. Tirta Sukses Perkasa

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Menambah wawasan pengetahuan serta pengalaman untuk menghadapi lingkungan kerja mendatang.
- b. Memperoleh kesempatan untuk mengembangkan keterampilan dan pengetahuan sehingga meningkatkan kepercayaan diri.
- c. Menyiapkan diri untuk menyesuaikan dengan lingkungan industri pada masa yang akan datang
- d. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak di PT. Tirta Sukses Perkasa.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Magang

1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi Magang bertempat di PT. Tirta Sukses Perkasa plant Jember Jalan Moch. Seruji No. 26 Gambirono, Bangsalsari, Jember, Jawa Timur.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Magang

Sumber: Google Maps

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini dilaksanakan pada 1 September 2022 sampai 31 Desember 2022. Kegiatan Magang ini dilakukan pada hari Senin-Sabtu, pada jam kerja Senin-Jumat Pukul 07.00-15.00 WIB. Sabtu 07.00-13.00 WIB.

Tabel 1. 1 Jadwal kerja Magang di PT. Tirta Sukses Perkasa.

No.	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	Jam 07.00 – 11.00
		Istirahat
2.	Selasa	Jam 12.00 – 15.00
		Jam 07.00 – 11.00
3.	Rabu	Istirahat
		Jam 12.00 – 15.00
4.	Kamis	Jam 07.00 – 11.00
		Istirahat
5.	Jumat	Jam 12.00 – 15.00
		Jam 07.00 - 11.00
6.	Sabtu	Istirahat
		Jam 12.00 – 15.00
		Jam 07.00 – 13.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Magang dibimbing oleh Pembimbing lapang dan Pembimbing Akademik. Peran Pembimbing lapang dalam kegiatan Magang yaitu sebagai fasilitator yang memberikan petunjuk serta informasi bagi peserta Magang sesuai dengan topik yang telah dibahas selama kegiatan Magang berlangsung. Sedangkan peran Pembimbing Akademik sebagai fasilitator dalam bidang akademik untuk memastikan peserta Magang telah melakukan kegiatan Magang sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan. Metode pelaksanaan pada kegiatan Magang ini meliputi sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan langsung dari mulai kegiatan hingga aktivitas yang dilakukan di PT. Tirta Sukses Perkasa. Dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan berkaitan dengan proses selama kegiatan Magang.

2. Kerja Nyata

Kerja nyata dilakukan dengan terlibat langsung dalam proses produksi dan aktivitas rutin yang dilakukan di PT. Tirta Sukses Perkasa dengan adanya bimbingan dan arahan dari para pekerja yang ada.

3. Wawancara

Wawancara merupakan metode dimana mahasiswa melakukan tanya jawab secara langsung dengan Pembimbing Magang, dan para pekerja di PT. Tirta Sukses Perkasa. Metode ini memungkinkan terjadinya komunikasi secara langsung, karena disaat yang bersamaan terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

4. Dokumentasi

Metode pelaksanaan dokumentasi dilakukan dengan tujuan untuk melengkapi informasi-informasi yang diperoleh serta menunjang kebenaran sesuai dengan kegiatan yang dilakukan.